

Isso Não é um Bolo

Marta Aguiar de Souza¹Elaine Moreira²

O presente trabalho é o resultado de um encontro quase casual. Em função de um trabalho de consultoria em Maceió, fizemos contato com as Boleiras das Alagoas. O contato se deu em função da consultoria ter uma proximidade com a Embrapa Alimentos e Territórios, cuja sede é em Maceió, e a instituição, na oportunidade, desenvolvia um trabalho junto às boleiras. Ainda que o trabalho a ser desenvolvido na consultoria não se tratasse especificamente deste tema, surgiram oportunidades de atividades junto às boleiras. Nestas oportunidades se apresentaram visitas as atividades das boleiras nas cidades de Coqueiro Seco e Santa Luzia do Norte, cidades próximas a Maceió onde ao conhecermos algumas boleiras veio a surpresa e o encantamento diante do ofício destas mulheres.

Com o desejo de escrever sobre as boleiras passamos a investigar e traçar caminhos para conhecer mais boleiras em outras cidades como Arapiraca e Cacimbinhas e as famosas boleiras do Riacho Doce, bairro à beira mar da cidade de Maceió. Acompanhando as ações da Embrapa foram feitas rodas de conversa com boleiras em Coqueiro Seco, Santa Luzia do Norte e Cacimbinhas,

¹ Marta Aguiar de Souza – Bacharel em Artes Cênicas pela Universidade de Brasília, Mestra em Estudos Rurais pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri e doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Estudos Comparados nas Américas da UnB

² Elaine Moreira - Antropóloga pela UNICAMP, mestra e doutora pela Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales e Pós-Doutorado na UNB Bioética. Coordena o projeto de extensão OBIND-Observatório dos direitos e políticas indigenistas, do Departamento ELA-UNB

nestas oportunidades foi possível conhecer as cozinhas, o forno de bolo, algumas técnicas de preparo de bolos, as estruturas de organização para venda e as diversas estratégias de venda nos territórios das boleiras e para além dos territórios. Entre um café com bolo de macaxeira e uma tapioca com coco, foi possível ouvir memórias e esperanças das boleiras. Nos bairros de Maceió e em Arapiraca foram feitas entrevistas com a boleiras em seus espaços de trabalho que não são exatamente fixos, mas é possível tomar um café com grude.

Também buscamos fontes secundárias como um relatório socioeconômico sobre as boleiras produzido pela Embrapa Alimentos e Territórios, o relatório sobre Inventário Patrimonial em Alagoas do Instituto do Patrimônio Histórico Nacional - IPHAN, conjuntamente artigos, dissertações de mestrado e teses de doutorado que investigaram as dinâmicas sociais específicas de Alagoas. Assim, a metodologia aplicada partiu da escuta até bibliografias locais, passando por pensadoras/es latino-americanas/os que vêm construindo o pensamento decolonial em busca de um olhar mais sentipensante para os nossos dilemas.

As Boleiras das Alagoas formam um corpo coletivo com relação à produtividade, ao seu ofício, ao seu modo de sobreviver que caminha dentro da colonialidade em silêncio, quase invisível ao longo do tempo. Assistindo as mudanças políticas, econômicas e, no seu modo, seguindo firmemente em paralelo à poderosa indústria agroalimentar. Neste corpo coletivo, ainda que exista um sentimento de pertencimento a um grupo familiar, constituído por parentes que mantêm laços de consanguinidade, a grande afinidade vem de uma família estendida, construída para si e para os outros. São personagens muito presentes na cultura alagoana, podem ser encontrados facilmente nas

feiras, nas ruas, nas praças, nas praias, nas rodovias. As Boleiras das Alagoas têm características que apontam para um fundo cultural comum: seria um território? Uma identidade étnica? É possível perceber que há uma linguagem comum, elas se reconhecem em seus dilemas, valores e modos de vida semelhantes.

Na primeira parte do texto vamos apresentar a especificidade do bolo tanto em suas características físicas como simbólicas e pontuar sua presença marcante no dia a dia alagoano e sua resistência diante da colonialidade. Na sequência vamos caminhar no tempo, desde a instauração do Estado de Alagoas até a contemporaneidade observando as violências epistêmicas que vão demarcar, como em todo o mundo colonizado, a distinção entre brancos e não brancos. Ao final saboreamos a receita insurgente inclusiva das Boleiras das Alagoas, na medida em que coloca em seu cotidiano dar visibilidade a experiências expulsas do pacto social da colonialidade.

Isso não é um Bolo

Em 1929, o artista belga René Magritte pintou um quadro cuja singularidade atravessou o século XX e ainda nos provoca. O quadro traz o desenho de um cachimbo e logo abaixo a afirmação: “Ceci n’est pas une pipe” (Isto não é um cachimbo). São muitas as indagações que a obra levanta: por que não é um cachimbo? É a representação de um cachimbo? O que o autor quer que vejamos já que “Isto não é um cachimbo”? O título da obra nos dá uma pista: “La trahison des images” (A traição das imagens). De fato, o olhar pode nos trair. O artista nos convida a ir além do que está posto e questionar o visível. Aqui a proposta é também buscar mais olhares sobre o bolo, ou melhor,

os bolos das Boleiras das Alagoas. Uma comida que carrega o caminho da transformação simbólica da natureza à cultura e as resistências dos subalternos na dinâmica social alagoana. Uma comida para pensar³.

Um bolo é uma comida produzida com um ou dois tipos de farinha, ovos, leite, gordura, açúcar e fermento. Esta é sua formatação básica como conhecemos hoje que a partir daí resultam inúmeros sabores e variações. É possível preparar bolos sem glúten, sem lactose, vegano, doces ou salgados. Os bolos das Boleiras das Alagoas são de outra natureza, são anteriores a esta formatação. São bolos de macaxeira/mandioca/aipim, de milho, de massa puba com ou sem fermento. Há também outras iguarias como o Grude, a Brasileira, a Tapioca e o Pé de Moleque - que não leva amendoim como o Pé de Moleque de outras regiões do Brasil. A exceção do bolo de milho, todas as receitas tem por base a mandioca e o coco, sendo que este também contribui com o bolo de milho nas formas de coco ralado e leite de coco. O açúcar também é marcante, apenas no Grude e na Tapioca não está presente. Em sua diversidade, as Boleiras das Alagoas são similares as Quitadeiras⁴ do centro-sul do Brasil.

Os bolos das Boleiras das Alagoas não têm um aspecto fofinho como os bolos da Dr. Oetker tão presente nas padarias brasileiras. São de uma outra estética. Em geral tem uma massa mais compacta, uma textura mais firme, alguns são embalados na folha de bananeira ainda hoje. Uma proposta específica que causa estranhamento ao estrangeiro, mas que tem um público

³ Criado pela antropóloga Renata Menasche, o termo “Comida para pensar” aponta a capacidade da comida gerar discursos sobre outros temas culturais que não são a própria comida. Seminários em Desenvolvimento Rural - <https://www.youtube.com/watch?v=cbVSXrOjA9M&t=3024s>

⁴ Comida, memória e afeto: Minas Gerais 300 anos. Org. Anabele Pires Santos et al. Belo Horizonte, Aliança para a alimentação saudável. 2021.

fiel, que prefere e consome o sabor e a estética das Boleiras das Alagoas há séculos. A profissão de Boleira, como as Baianas do Acarajé, surge na necessidade de criação de trabalho e renda entre as mulheres negras recém libertas da escravidão. É um ofício que caminha por gerações até os dias de hoje, como relatam as boleiras quilombolas de Santa Luzia do Norte, uma das povoações mais antigas do Brasil com registros desde 1663.

Herdeiras das tecnologias indígenas para utilização da mandioca, as Boleiras das Alagoas, em sua maioria, utilizam o Forno de Bolo, que é uma atualização do complexo para a produção de farinha que conhecemos como Casa de Farinha. São estruturas construídas fora da casa, nos quintais ou mesmo anexo a casa. Há o forno propriamente dito, que é fabricado com uma trama de ripas e caibros roliços, com algumas áreas fechadas com barro e outras abertas, permitindo a entrada de ventilação natural. Por cima há uma parte lisa em geral de metal, mas que já foi feita de pedra.

Há também aqueles que são feitos de tijolos, mas a estrutura é muito semelhante ao forno para torrar a farinha. Alguns bolos, os mais finos, serão assados nesta parte lisa, onde se poderia torrar uma farinha. Outros bolos são assados dentro do forno, no modo como conhecemos hoje, ou ainda no forno a gás. O espaço do Forno de Bolo, que abriga o processo mais tradicional, é um ambiente que podemos traduzir por cozinhas externas com espaço suficiente também para ralar o coco, descascar e ralar a macaxeira, realizar o processo de pubagem – tecnologia indígena milenar que possibilita amolecer a raiz da mandioca ao colocá-la na água por 3 ou 7 dias e, finalmente preparar as diferentes massas de bolo. Há também as cozinhas menores onde não se processa a massa puba, apenas se preparam e assam os bolos. Algumas boleiras

relatam que suas mães ou avós faziam o bolo apenas com duas pedras no chão e “um caco por cima”, uma pedra mais lisa onde o bolo poderia ser assado.

A milenar prática de processar a mandioca em toda sua extensão – produção de polvilho, puba ou farinha - é uma atividade que exige conhecimento e a arte da convivência. Trata-se de um processo que toma tempo e energia de várias pessoas, são muitos os serviços desde arrancar a mandioca da terra, lavar, descascar, ralar, espremer, torrar até peneirar. Há um dito popular que diz que, na farinhada, se chegam mil, mil trabalham. Lidar com a mandioca, como em várias práticas tradicionais, é algo gregário. Talvez aqui, no preparo da farinha, tenha sido o espaço privilegiado para o diálogo intercultural entre indígenas e quilombolas que na sequência criaram receitas que uniram as potencialidades da mandioca, goma e puba, com o coco, o melado e a rapadura do engenho.

Com ampla maioria de mulheres negras, as Boleiras das Alagoas se autodeclaram pretas e pardas. Em um levantamento da realidade socioeconômica dessas mulheres alagoanas realizado pela Embrapa Alimentos e Territórios, o estudo identificou que 54% das boleiras se autodeclaram pardas e 20% se autodeclaram pretas. As Boleiras das Alagoas vêm carregando em seus corpos o saber fazer, o saber do sabor e algo mais: o saber agregar, o saber lembrar de algo mais íntimo de suas comunidades. Os bolos produzem uma teia de diálogo e sustentabilidade nos territórios onde circulam.

Os principais clientes são pessoas próximas, em bairros próximos, em municípios próximos. As vendas são feitas com o auxílio das redes sociais com destaque para o aplicativo whatsapp. Podem ser feitas com a entrega direta na casa do cliente ou o cliente vem buscar. A entrega pode ser feita de moto, de

bicicleta ou a pé. Há também a venda terceirizada no mercadinho, no bar, nos restaurantes. Há venda nas feiras e nos carrinhos volantes que andam pelas ruas e nas areias das praias. Há pontos de venda próximo a igreja no centro da capital Maceió e há mulheres com seus tabuleiros de venda nas margens da rodovia que leva ao litoral norte de Alagoas.

O ofício das boleiras dialoga diretamente com outro ofício – o Tirador de Coco ou Subidores de Coqueiro, homens que apanham o coco, mas que, por vezes, também contribuem para o processamento do coco, como descascar e quebrar o coco para ser ralado. Há também a compra da folha de bananeira que será a embalagem do Pé de Moleque ou base da forma de barro para os assados dentro do forno ou ainda como elegante e ecológico suporte para os vendedores ambulantes.

As Boleiras das Alagoas também garantem a manutenção do mercado artesanal da produção de goma/polvilho e massa puba. Sem terra para plantar, muitas boleiras compram a goma e a massa puba de pequenos produtores. Segundo os levantamentos da pesquisadora Weldja Marques da Silva Lima⁵ da Universidade Federal de Alagoas, há um contingente de 94.000 famílias de camponeses pobres que não são proprietários de terras em Alagoas. Arapiraca, cidade do agreste alagoano, é uma grande fornecedora das matérias primas - goma e massa puba - para as boleiras que vivem em áreas urbanas ou periurbanas da Zona da Mata, região tomada pelo agronegócio da cana-de-açúcar.

⁵ Para compreender melhor as dinâmicas do campesinato alagoano recomendo fortemente a leitura da dissertação de mestrado em sociologia *“Do conflito à re-volta: O deslocamento campo-cidade-campo entre camponeses em Alagoas”* de Weldja Marques da Silva Lima.

As boleiras têm idades variadas, de 18 a 60 anos, aprenderam o ofício com suas mães, tias, avós, vizinhas, e em geral tem outra ocupação além do preparo e venda dos bolos. A maioria trabalha com os bolos entre dois ou três dias por semana e consegue acrescentar à sua renda mensal algo em torno de R\$300,00 ao mês⁶. Para a maioria delas quem ajuda na venda são os filhos ou filhas, uma ajuda muito bem-vinda já que há o desejo de passar o ofício para as próximas gerações. Permanece na memória destas mulheres o ofício de ser boleira ser um caminho para uma mínima autonomia financeira há gerações. Mas há também um sentimento de prazer no que se faz entre as boleiras, um entendimento que o ofício é uma profissão digna e uma tradição que precisa ser mantida.

Ainda que seja um processo trabalhoso, ser boleira é uma segurança para não cair na situação de pauperismo. Em conversa com uma delas, uma frase emergiu: “É cansativo, mas eu prefiro trabalhar do que pedir.” O medo da privação extrema ainda presente nos diz muito sobre o modelo de ocupação e produção do território alagoano. Um modelo que se estruturou na plantation, em uma proposta de desenvolvimento econômico desigual e combinado, que garante a manutenção da agricultura em larga escala cujo foco é apenas o mercado externo.

Em Alagoas, desde o Brasil colônia, são os donos de engenhos que ditam os caminhos da economia local. Ainda hoje, o estado tem como principal motor de sua economia a agroindústria canavieira, numa intenção clara em não buscar possibilidades de diversificação do processo industrial e desenvolvimento de

⁶ Valor identificado relatório socioeconômico sobre as boleiras produzido pela Embrapa Alimentos e Territórios em 2023.

mais serviços e comércio. O grande contingente da população vive de serviços informais e sazonais em função das diversas etapas do agronegócio da cana. Grande parte das famílias sobrevive, de fato, graças aos programas de distribuição de renda do Governo Federal como o Bolsa Família (FIRMINO, 2022).

A Violência Epistêmica

Dados históricos registram que a emancipação política de Alagoas⁷ da capitania de Pernambuco em 1817 ocorreu como resultado de um reconhecimento da lealdade de alguns representantes das elites locais à coroa portuguesa. Na oportunidade o rei D. João VI cria uma nova capitania como punição para com os revoltosos da Revolução Pernambucana e premia os serviços prestados dos que reprimiram o movimento. Esta elite monarquista segue as regras da coroa, tanto nos aspectos políticos, econômicos, religiosos e civilizatórios. E como em toda América latina, a elite crioula assume a tarefa de civilizar a região fazendo uso dos métodos já verificados na Península Ibérica.

A colonização portuguesa no nordeste brasileiro, como em outras colônias portuguesas ao redor do mundo, se consolidou através de premissas e práticas já testadas em território ibérico (GROSFOGUEL, 2016). As metodologias usadas para a conquista de Al-andaluz⁸ no final do século XV sob a justificativa da “Pureza do sangue” se estruturaram em duas frentes básicas: a

⁷ *Os Pardos da Vila do Penedo do Rio São Francisco: Escravidão, hierarquias e distinção social em Alagoas (1758-1819)*. Dissertação (Mestrado em História) Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2018.

⁸ Al-Andaluz foi a região da Península Ibérica sob domínio islâmico entre 711 e 1492, marcada por um significativo desenvolvimento cultural, científico e arquitetônico. É a região que hoje conhecemos como Portugal e Espanha.

expulsão forçada de judeus e muçulmanos de suas terras e destruição massiva de suas subjetividades via aniquilação das espiritualidades e dos conhecimentos islâmicos e judeus. O processo de conversão de muçulmanos e judeus passa por tratar como crime suas práticas religiosas, ou qualquer outra prática não alinhada à lógica católica reinante. Impôs-se a destruição das memórias, de modos de fazer/viver, de modos de compreensão de mundo. Do outro lado do Atlântico se repetiu o método: a expulsão forçada dos povos que aqui viviam de suas terras (genocídio) e a constante desqualificação de forma massiva de suas subjetividades, reprovando intensamente expressões das espiritualidades e a humilhação de seus conhecimentos (epistemicídio).

A diferença das violências em Al-Andaluz e no Brasil é que aqui se apresenta uma sofisticação na violência: a criação do conceito de raça - uma suposta distinção na estrutura biológica que pode situar uns em situação natural de inferioridade em relação a outros (QUIJANO, 2006). Partindo desta premissa as diferenças fenotípicas entre conquistadores e conquistados se tornaram referências para formação de relações sociais historicamente novas configurando relações de dominação e hierarquias sociais correspondentes. Essa nova categoria mental da colonização moderna justificará não só a inferiorização de pessoas negras e indígenas, mas a compreensão do humano como europeu e nesta lógica se constituiu a escravidão de seres humanos durante 388 anos no Brasil.

A proposta civilizatória da coroa portuguesa trabalhou firme para consolidar a construção mental que emerge da experiência colonial e permeia as dimensões subjetivas de conquistadores e conquistados. É o que Aníbal Quijano (2006) nos ajuda a compreender identificando esta experiência como

colonialidade. As chamadas ferramentas civilizatórias são várias, mas aqui vamos pontuar duas bastante eficientes: os manuais de urbanidade e o idioma colonizador (CASTRO-GOMEZ, 2005). A palavra escrita será a pedra fundamental da colonialidade já que é a partir desta que se construíram as leis, os contratos, os manuais de urbanidade.

Os manuais de urbanidade transformam-se no código social que indicará ao cidadão qual deve ser seu comportamento nas mais diversas situações da vida. Será da obediência fiel a tais normas que dependerá seu maior ou menor êxito na civitas terrena, no reino material da civilização. O manual se propõe a colaborar com a elite crioula indicando como falar, como e o que comer, utilizar os talheres, assoar o nariz, tratar os empregados, comportar-se em sociedade, enfim se parecer ao máximo com a os cidadãos da metrópole e, se possível, com a corte portuguesa.

O mesmo manual vai indicar a exigência do autocontrole e da repressão dos instintos, com o fim de tornar mais visível a diferença social. Um elemento potente que se desdobra das regras civilizatórias é a criação de espaços e comportamentos de vergonha, com o foco de pontuar claramente todos aqueles e aquelas pertencentes ao mundo civilizado e todos aqueles e aquelas pertencentes à barbárie. A urbanidade traz em seu bojo um papel fundamental ao processo civilizatório: a distinção. A aristocracia se distingue da ralé através de categorias como a limpeza e a sujeira, a capital e as províncias, o evoluído e o primitivo. Seguindo este caminho a ideia de cidadania passa por criar um campo de identidades homogêneas que facilite a execução do projeto colonial/moderno. Para tanto o sujeito requerido para atuar na modernidade é o homem, branco, católico, proprietário, letrado e funcionalmente

heterossexual e, sendo assim, povos originários, mulheres e escravizados não pertencem a cidade letrada, desde já definidos à margem.

Como já dito, também contribui fortemente com este processo a língua do colonizador. O projeto de construção da nação impôs estabilização linguística para uma adequada implementação das leis e facilitar as transações comerciais. Mas há que se impor a normativa da letra com foco em gerar uma cultura do falar certo, com o fim de evitar e ao mesmo tempo humilhar a fala popular e os ditos barbarismos grosseiros da plebe. Para ser civilizado, não basta a elite crioula se comportar corretamente e saber ler e escrever, mas também adequar sua linguagem a uma série de normas. A construção da proposta de civilização eurocêntrica exigiu e exige, necessariamente, a produção de sua contraparte: a definição e indicação da barbárie. Aqui percebemos a relação disciplina e conhecimento, segundo Gayatri Spivak, um exercício de violência epistêmica (CASTRO-GOMEZ, 2005).

Entendendo a cultura alimentar também como uma linguagem que em seu código transporta crenças, informações e hábitos, herdados ou recebidos, que de alguma forma estão associadas ao ato de comer e são compartilhados pelos indivíduos de uma dada comunidade, sabemos que o idioma falado nas cozinhas dos colonizados não é o idioma do colonizador. Diante disto podemos imaginar o quão violenta foi a dita “fusão” cultural que resultou na cozinha brasileira. A comida dos subalternos é a comida da barbárie e um longo processo será necessário para que alimentos e tipos de preparo não brancos sejam inseridos na alimentação branca. Nas pesquisas da Nutricionista e Antropóloga professora Dr^a. Nadja Maria Gomes Murta da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri descrita em seu trabalho “O acaso dos

casos: estudos sobre alimentação-nutrição, cultura e história” (MURTA, 2013), a autora aponta como a leitura eurocêntrica da alimentação dos colonizados não partia apenas de um olhar em estranhamento ou preconceituoso, partia principalmente de uma visão científica da época que, claro, qualificava como inadequados os alimentos locais.

“A ciência da época acreditava que os alimentos consumidos pelos ameríndios como mandioca e milho eram dotados de temperamentos (qualidade dos humores) deletérios. Esse era o motivo pelo qual os povos indígenas tinham menos pelos na face (barba). Segundo seu modelo explicativo, a ingestão de tais alimentos causava um desequilíbrio no corpo humano, levando a diminuição de pelos faciais. Como a presença da barba era um atributo de virilidade e também de superioridade entre colonizadores e colonizados a ingestão destes alimentos era desaconselhada para os europeus”. (MURTA, 2013, p. 137)

A proposta civilizatória passa também pela homogeneização das práticas culinárias. Técnicas de preparo, introdução ou não de ingredientes serão escolhidos sempre com base na cultura alimentar colonizadora. Essa racionalidade específica atravessa o período colonial e caminha no tempo e no espaço contribuindo com a sustentação de padrões de poder, de formas de construção do saber, e de expressões do ser que se mantém até hoje. Assim, falamos de uma colonialidade do poder, do saber e do ser que vão estruturar, e constituir um elemento de atualização estruturante, dos hábitos à mesa e das dinâmicas de distinção social através da alimentação.

Afunilando a investigação da colonialidade do saber nas sociedades escravocratas chegamos à contribuição de Frantz Omar Fanon (1925-1961), psiquiatra martinicano e intelectual orgânico da Frente de Libertação Nacional da Argélia. Nos estudos dedicados ao pensamento fanoniano do pesquisador

da Universidade Federal de São Paulo Daivison Faustino há a indicação clara dos aspectos da desconstrução do ser na colonialidade. Faustino, interpretando Fanon, pontua como a construção da ideia de raça e do racismo são bases de uma epistemologia cujo foco está além de construir hierarquias (FAUSTINO, 2021). O racismo, para além de ser uma forma de inferiorizar o negro, é um instrumento que aponta para entender o humano como branco. Sobre a colonialidade nos clareia:

“No entanto, alerta Fanon (1980, p. 44), ‘não é possível subjugar homens sem logicamente os inferiorizar de um lado a outro’. Este negócio comercial gigantesco cria nas colônias um mundo violentamente cindido em dois (FANON, 2010, p. 55) onde a fronteira entre quem domina e quem é dominado é de tal forma demarcada que o sistema não se sustentaria sem a existência de poderosos mecanismos de coerção e legitimação.” (FAUSTINO, 2021, IN: Racismo, etnia e lutas de classes no debate marxista, p.171).

Segundo Faustino, para Fanon o empreendimento colonial não se resume a um confronto de culturas, ao contrário, materializa-se a partir da asfixia, desmantelamento dos modos de vida dos subalternizados em função dos interesses metropolitanos. Em os Condenados da Terra (2006), Fanon define o mundo colonizado na estratificação colonizador e colonizado, onde a manutenção de tal estrutura exige uma série de mecanismos de desarticulação cultural cujo objetivo é forjar no colonizado, a ferro, fogo e sonhos o jeito de ser adequado ao novo *modus operandi*, a lógica do colonizador (FANON, 2006).

Aqui, o pensamento fanoniano dialoga com os pensadores latino-americanos e latinoamericanistas do grupo colonial/modernidade responsáveis pelo chamado giro decolonial que abriu novas perspectivas e novas leituras da realidade social ao se aprofundar nos conceitos de

colonialidade, colonialidade do poder e do saber. O antropólogo Eduardo Restrepo traz uma síntese do pensamento de alguns autores deste grupo (Quijano, 2005; Lander 2000 e Mignolo 2003) em seu livro *Inflexión decolonial: fuentes, conceptos y cuestionamientos* (RESTREPO, 2010). Restrepo explicita a colonialidade do saber dialogando com os autores citados explicando a noção de colonialidade do saber como evidência da dimensão epistêmica da colonialidade do poder. O autor pontua os efeitos de subalternização, folclorização ou invisibilidade de uma multiplicidade de conhecimentos que não responde aos modos de produção do conhecimento ocidental. Citando Catherine Walsh, Restrepo escreve:

“... a colonialidade do saber não só estabeleceu o eurocentrismo como uma perspectiva única de conhecimento, mas, ao mesmo tempo, descartou completamente a produção indígena e afro- intelectual como 'conhecimento' e, conseqüentemente, sua capacidade intelectual”. E complementa: “Dito isso, compreendemos como a colonialidade do saber pode ser considerada como dimensão epistêmica da colonialidade do poder e, portanto, é um aspecto constitutivo (não derivado ou acidental) da colonialidade” (RESTREPO, 2010, IN: *Inflexión decolonial: fuentes, conceptos y cuestionamientos*, p. 136).

Diante do exposto, façamos agora um pequeno exercício de imaginação. O processo de confecção da massa puba, base de praticamente todos os bolos das Boleiras das Alagoas, é um processo de fermentação anaeróbia, isto é, sem contato com oxigênio. A macaxeira deve ficar imersa na água entre três e sete dias. E o que acontece? A macaxeira começa a apodrecer, crescem leveduras e bactérias que vão contribuir para a quebra da glicose e irá transformar a raiz firme em uma massa flexível e manuseável. Este processo de fermentação produz um odor forte e por isso a massa deve ser lavada várias vezes até perder o cheiro. Dito isso, imaginemos a reação do civilizador diante deste

processo de produção de uma comida. Quais foram os comentários? O que foi definido sobre aquele alimento? Como foi qualificado? Vale lembrar que, como o polvilho azedo, a puba também tem um leve sabor azedo no final. Trago este exercício de imaginação para pensarmos o quanto de humilhação, desvalorização e outras violências sofreram tanto quem preparava o bolo como quem o consumia neste contexto.

Um Bolo Radicalmente Vivo!

Em seu livro *Radicalmente Vivos*, Ailton Krenak nos fala sobre a visão de mundo do povo Krenak diante da frustração e do sofrimento e como ser radicalmente vivo vem da consciência do ser sobre o que é atravessar grandes dificuldades, atravessar desertos e ir além da experiência da sobrevivência. A radicalidade aqui se constitui em seguir em frente, ainda que diante de enormes opositores, prosseguir resistindo dentro do real e do possível. A antropóloga Manuela Carneiro da Cunha nos ajuda a compreender essa perspectiva apontando as metodologias presentes nos modos de vida tradicionais e seus processos de construção de conhecimento.

“Os conhecimentos tradicionais, contrariamente ao que muitos imaginam, não são só um repositório de conhecimentos, transmitidos de gerações anteriores. São, sobretudo – e é isso que os define –, conhecimentos que continuam a ser produzidos de um modo específico, ou seja, produzidos por protocolos e métodos que não se confundem com a ciência hegemônica. Dessa forma, o que caracteriza sistemas de conhecimentos tradicionais são os métodos e protocolos *sui generis* de que lançam mão. O que deveria ficar aqui estabelecido é que sistemas tradicionais de conhecimentos não devem ser tratados apenas como ‘tesouros’, isto é, legados finitos do passado, e sim como sistemas abertos de produção de conhecimentos que continuarão a produzir resultados importantes”. (CUNHA, 2015. IN: *Agrobiodiversidade e outras pesquisas colaborativas de povos indígenas e comunidades locais com a academia*. p.202).

A peculiaridade da episteme dos povos e comunidades tradicionais em seus sistemas abertos de produção e transmissão de conhecimento se expressam em modos únicos para a garantia da manutenção e da resistência de seu modo de vida. Na cultura alimentar esses protocolos se apresentam nas práticas da esfera doméstica, onde a manutenção e atualização do gosto operam como brechas para a conservação da memória. Nestes espaços se faz possível expressar-se num locus de enunciação protegido que ao se anunciar se objetiva como presença e resistência de grupos sociais duramente invisibilizados.

No caso específico das Boleiras das Alagoas o diálogo como o conhecimento indígena na tecnologia da pubagem e os novos ingredientes açúcar e coco resultaram em diversas receitas que caminharam no tempo e no espaço ao ponto de hoje oferecerem memórias e sabores preciosos ao povo alagoano. Tal memória por vezes nem precisa ser oralizada, está inscrita nos corpos, na repetição dos gestos para execução da receita, no paladar que reconhece o sabor capaz de completar o dia: “Se eu não comer o bolo o dia não acaba” (comentário de um cliente para uma boleira). As experiências sensoriais de saciedade ou de privação do alimento valem mais que palavras (CAVIGNAC, 2015).

Considerações Finais

A comida tradicional carrega uma epistemologia. Esta comida é o exercício de um longo diálogo com o ambiente que caminha no tempo e na memória, traduz uma paisagem que também é alimentar e, sendo assim,

falamos de uma memória larga, de um saber/fazer ancestral. No caso das Boleiras das Alagoas um saber não eurocêntrico, um saber afro-indígena, quilombola. Falamos de elementos que constroem uma identidade, elementos ancorados em critérios que vão nos dizer do lugar do sujeito no mundo e, portanto, absolutamente fora do projeto alimento/mercadoria.

Assim, o que se apresenta é um outro saber na materialidade do gosto e da presença dos sabores excluídos do pacto da colonialidade e este outro saber tem um valor em si. É na diversidade epistêmica da América Latina que reside a potência para a construção de outras ciências, e outras formas de enfrentar as contradições da sociedade colonial/moderna/neoliberal construídas na colonialidade do poder e do saber. Pulsa nesta pluralidade o convite para a análises e avaliações mais complexas dos diferentes tipos de interpretação e de intervenção no mundo produzidos pelos diferentes tipos de conhecimento.

Como já dito, um sabor tradicional carrega um conhecimento e uma forma de produzir e transmitir conhecimento específico. Para além de carregar uma receita no tempo via a oralidade, carrega um estar no mundo que se expressa em uma cozinha, em um modo de vida, em um território. Não se trata de um sabor isolado, não é uma particularidade. Voltando a Manuela Carneiro da Cunha, o conhecimento tradicional não é um tesouro estanque no tempo e no espaço. A ciência tradicional tem uma metodologia própria que não se parece com as dinâmicas de quantificação, previsibilidade e controle da moderna ciência eurocêntrica. Aqui a vida não é fragmentada e a parte não existe sem o todo e o todo não é a soma das partes.

Os bolos das Boleiras das Alagoas são também marcadores étnicos, são um sinal de identidade de um corpo coletivo que resiste há séculos, atualizando

sua re-existência nas ruas, nos mercadinhos, nas rodovias, nas feiras. Seus tabuleiros são capazes de estabelecer categorias entre territórios, agentes e grupos sociais. Delimitam, portanto, uma fronteira entre grupos sociais próximos. E, sendo assim, falamos de uma comida também de fricção, uma comida que aponta tensões e conflitos da sociedade. Uma comida para pensar, que provoca reflexões amplas para além da cultura alimentar. Não é só um bolo.

Referências bibliográficas

ALVES, S. Fabianne Nayra. *Os Pardos da Vila do Penedo do Rio São Francisco: Escravidão, hierarquias e distinção social em Alagoas (1758-1819)*. Dissertação (Mestrado em História) Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2018.

BRANDÃO, R. Carlos. “A Comunidade Tradicional”. IN: Maria Consolacion Villafane Udry e Jane Simoni Silveira Eidt Almeida (editoras técnicas). *Conhecimento Tradicional: Conceitos e Marco Legal. Coleção Povos e Comunidades Tradicionais. Volume I*. Brasília, DF. Embrapa. 2015.

CASTRO-GOMES, Santiago. “Ciências sociais, violência epistêmica e o problema da invenção do outro”. IN: Edgardo Lander (org). *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latinoamericanas. Colección Sur Sur*. Buenos Aires, Argentina CLACSO. 2005.

CASTRO-GOMEZ, Santiago. “DECOLONIZAR LA UNIVERSIDAD La hybris del punto cero y el diálogo de saberes”. IN: Santiago Castro-Gómez y Ramón Grosfoguel, *El giro decolonial: reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global / compiladores*. Bogotá. Siglo del Hombre Editores; Universidad Central, Instituto de Estudios Sociales Contemporáneos y Pontificia Universidad Javeriana, Instituto Pensar, 2007.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; DANTAS, Maria Isabel; SILVA, Danycelle Pereira da. Comidas de raiz: a retomada da cultura quilombola no Seridó (Brasil). *Tessituras*, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 105-139, jul./dez. 2015.

CONTRERAS, Jesús e GRACIA, Mabel. *Alimentação Sociedade e Cultura*. Editora Fiocruz, Rio de Janeiro, 2011.

CUNHA, M.C. & ELISABETSKY, E. “Agrobiodiversidade e outras pesquisas colaborativas de povos indígenas e comunidades locais com a academia”. IN: Maria Consolacion Villafane Udry e Jane Simoni Silveira Eidt Almeida (editoras técnicas). *Conhecimento Tradicional: Conceitos e Marco Legal. Coleção Povos e Comunidades Tradicionais. Volume I*. Brasília, DF. Embrapa. 2015.

DOUGLAS, Mary. “Las Estructuras culinárias”. IN: Jesús Contreras (org), *Alimentacion y cultura: necesidades, gustos, costumbres*. Barcelona: Universidade de Barcelona, 1979.

DUARTE, Adriana Guimarães. *Referências culturais enquanto processo histórico de ocupação no litoral norte de Maceió: em ameaça ou em nova acomodação?* Tese (doutorado em Arquitetura e Urbanismo) – Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de Arquitetura e Urbanismo. Maceió, 2019.

EMPERAIRE, Laure. “Patrimônio agrícola e modernidade no Rio Negro – Amazonas”. IN: Manuela Carneiro da Cunha e Pedro de Niemayer Cesarino (orgs). *Políticas Culturais e Povos Indígenas*. São Paulo, Cultura Acadêmica, 2014.

FANON, Frantz. *Os Condenados da Terra*. Juiz de Fora MG, Editora Universidade Federal de Juiz de Fora, 2006.

—-. *Pele negra, máscaras brancas*. Salvador, Edufba, 2008.

FAUSTINO, M. Deivison. “Muito além do discurso: a relação entre colonialismo, capitalismo e racismo no pensamento de Frantz Fanon”. IN: Danilo Enrico Martuscelli (org). *Racismo, etnia e lutas de classes no debate marxista* [livro eletrônico]. Chapecó, SC: Ed. dos Autores, 2021.

—-. “*Por que Fanon? Por que agora?*”: *Frantz Fanon e os fanonismos no Brasil*. – Tese (Doutorado) Universidade Federal de São Carlos, São Carlos SP, 2015.

FERREIRA, A. Thalitha. “O potencial gastronômico e a redução da sociobiodiversidade: notas sobre o projeto baunilha do cerrado e seu fracasso”. *Revista Arqueologia Pública*, Campinas, SP, v. 17, n. 00. 2022.

FIRMINO, C. S. Paul. “Alicerces da formação socioespacial, histórica e econômica de Alagoas”. IN: *Crítica Histórica*, Ano XIII, nº 25, Julho de 2022.

FISCHLER, Claude. *El Honívor: el gusto, la cocina e el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995.

GROSFOGUEL, Ramón. “A estrutura do conhecimento nas universidades ocidentalizadas: racismo/sexismo epistêmico e os quatro genocídios/epistemicídios do longo século XVI”. IN: *Revista Sociedade e Estado* – Volume 31 Número 1. Universidade de Brasília. Janeiro/Abril 2016.

HAESBAERT, Rogério. *Território e descolonialidade: sobre o giro (multi) territorial/de(s)colonial na América Latina*. Buenos Aires, CLACSO; Niterói: Programa de Pós-Graduação em Geografia; Universidade Federal Fluminense, 2021

LEAL, F. Ondina. “Desdisciplinar a Antropologia: diálogo com Eduardo Restrepo”. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 20, n. 41, p. 359-379, jan./jun. 2014.

LIMA, Weldja Marques da Silva. *Do conflito a re-volta: o deslocamento campo-cidade entre camponeses em Alagoas*. Dissertação (Mestrado em Sociologia). Universidade Federal de Alagoas. Maceió, 2020.

LITTLE, E. Paul. “Territórios Socias e Povos Tradicionais no Brasil: Por uma Antropologia da Territorialidade”. IN: *Tempo Brasileiro*, Rio de Janeiro 2004, páginas 251-290.

MENASCHE, Renata. “Tendências da alimentação contemporânea: percurso e elementos para uma agenda de pesquisa”. IN: *CAMPOS*, V.19 N.2 2018, 132-145.

MINTZ, Sidney W. “Comida, Cultura e Energia”. *Pesquisa Histórica*, nº26-2, Universidade Federal de Pernambuco, 2009, p.13-37.

MIRANDA, Danilo S. & CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação – Saberes alimentares e sabores culturais*. Edições SESC SP, São Paulo, 2007.

MURTA, M. Gomes Nadja. *O acaso dos casos: estudos sobre alimentação-nutrição, cultura e história*. Tese (Doutorado em Ciências Sociais - antropologia). Pontifícia Universidade Católica (PUC). São Paulo, 2013.

POLLAN, Michael. *Em Defesa da Comida – um manifesto*. Intrínseca, 2008.

POULLAIN, Jean-Pierre & PROENÇA, Rosana. “O Espaço Social Alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares”. *Revista de Nutrição*, Campinas, nº 3, p. 245-256, jul/set 2003.

QUIJANO, Aníbal. “Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina”. IN: Edgardo Lander (org). *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latinoamericanas. Colección Sur Sur*, CLACSO, Buenos Aires, Argentina. Setembro 2005.

RESTREPO, Eduardo & ROJAS, Alex. *Inflexión decolonial: fuentes, conceptos y cuestionamientos*. Universidad del Cauca, Popayán, Colombia. 2010.

SEGATO, L Rita. “Gênero e Colonialidade: Em busca de chaves de leitura e de um vocabulário estratégico descolonial”. IN: *e-cadernos CES* – Centro de Estudos Sociais da Universidade de Coimbra. Número 18, 2012.

TOLEDO, M. Víctor & BARRERA-BASSOLS, Narciso. *A Memória Biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais*. São Paulo, Expressão Popular. 2015.

WANDERLEY, B. Maria de Nazareth. “O Camponato Brasileiro: uma história de resistência”. IN: *RESR*, Piracicaba-SP, Vol. 52, Supl. 1, p. 25-44, Fevereiro de 2015.

WOORTMANN, Ellen & CAVIGNAC A. Julie. *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios I* organizadoras. Natal, RN. EDUFRRN, 2016.

Isso Não é um Bolo

Resumo

O trabalho apresentado neste artigo partiu uma observação participante de um projeto realizado pela Embrapa Alimentos e Territórios junto a mulheres que tem o ofício de boleira no estado de Alagoas, as Boleiras das Alagoas. Nossa proposta é colocar luz na relevância e na especificidade do trabalho das Boleiras das Alagoas. Herdeiras de uma culinária historicamente subalternizada – povos das matas e quilombolas – as boleiras são mulheres presente em quase todos os municípios alagoanos e são guardiãs de receitas e sabores presentes há séculos na cultura alimentar alagoana. Diante das violências da colonialidade do poder e do saber que caminham no tempo e chegam à contemporaneidade a presença do gosto pelos sabores oferecido pelas boleiras chama atenção. As boleiras são aguardadas por seus clientes e seus quitutes são ativadores de memórias e de pertencimento. Em suma são elementos de construção de sentido e identidade, não é só um bolo.

Palavras chave: Cultura alimentar, identidade, boleiras, Alagoas.

Esto No es un Pastel

Resumen

El trabajo presentado en este artículo surge de la observación participante en un proyecto realizado por Embrapa Alimentos e Territórios con mujeres panaderas del estado de Alagoas, las "Boleiras das Alagoas". Nuestra propuesta es destacar la relevancia y especificidad del trabajo de las "Boleiras das Alagoas". Herederas de una cocina históricamente marginada —de comunidades forestales y quilombolas—, estas panaderas están presentes en casi todos los municipios de Alagoas y son guardianas de recetas y sabores que han estado presentes durante siglos en la cultura gastronómica alagoana. Frente a la violencia de la colonialidad del poder y la colonialidad del saber que persiste a través del tiempo y llega a la época contemporánea, la presencia del gusto por los sabores que ofrecen estas panaderas es notable. Las panaderas son esperadas con entusiasmo por sus clientes, y sus delicias son activadoras de recuerdos y un sentido de pertenencia. En resumen, son elementos en la construcción de significado e identidad; no es solo un pastel.

Palabras clave: Cultura alimentaria, identidad, pastelera, Alagoas.

This is Not a Cake

Abstract

The work presented in this article stems from participant observation in a project carried out by Embrapa Alimentos e Territórios with women who are bakers in the state of Alagoas, the "Boleiras das Alagoas" (Bakers of Alagoas). Our proposal is to highlight the relevance and specificity of the work of the "Boleiras das Alagoas." Heirs to a historically marginalized cuisine – from forest and quilombola communities – these bakers are women present in almost all municipalities of Alagoas and are guardians of recipes and flavors that have been present for centuries in Alagoan food culture. In the face of the violence of colonial power and knowledge that persists through time and reaches contemporary times, the presence of the taste for the flavors offered by these bakers is noteworthy. The bakers are eagerly awaited by their

customers, and their treats are activators of memories and a sense of belonging. In short, they are elements in the construction of meaning and identity; it's not just a cake.

Keywords: Food culture, identity, traditional cooks, Alagoas.

